

# Entrants

- *Croquetes cremoses de bacallà amb romesco \** 10 €
- *Llonganissa i sumaia casa Sendra* 11 €
- *Entremesos artesans amb meslum d'enciams i brots tendres* 13,10 €
- *Canelons de tres carns gratinats amb formatge carrat de la Bauma* 13,25 €
- *Minestra de verdures de primavera amb germinats i pernil ibèric \** 15,50 €
- *Consomé de peix de roca amb vieira, escopinyes i alga wakame \** 16,75 €
- *Arròs de colomí i espàrrecs de marge amb el seu salmís* 18,50 €

# Segons

- *Medalló d'entrecot de vedella Bruneta dels Pirineus amb suc de carn \* (200 gr.)* 17 €
- *Xai de llet rostit \** P.S.M. €
- *Peix de llotja segons temporada \** P.S.M. €
- *Filet de vedella de Girona en costra amb suc de carn (2 pers.)* p. p. 28,85 €



## Postres

- *Tatín de codony amb gelat de iogurt (10 min.) \** 7,35 €
- *Semifred de xocolata amb nous de macadamia \** 7,35 €
- *Nougat de flor de romaní amb teula de sèsam i mel* 7,35 €
- *Esponjós de fruita de la passió amb gelat de formatge* 7,35 €

## Menú gastronòmic de temporada

*Aquests menú es servirà a taula completa*

· *Aperitiu de la casa*



· *Consomé de peix de roca amb vieira, escopinyes i alga wakame \**

· *Canelons de tres carns gratinats amb formatge Carrat de la Bauma*



· *Peix de llotja segons temporada \**

· *Carré de porc ecològic cuit a baixa temperatura amb sàlvia i suc de rostít \**



· *Selecció de dos postres*

*Preu: 41,50 € dos primers, dos segons i postres / 31 € dos primers, un segons i postres*

*També disposem de cuina salada i dolça per emportar. Demaneu informació*